ÍNDICE

5 – APRESENTAÇÃO
6 – SOBRE OS PANETONES
7 – OPORTUNIDADE DE NEGÓCIO
7 – INTRODUÇÃO AO CURSO
8 – UTENSÍLIOS
9 – DICAS PARA PANETONES PERFEITOS
10 – TIPOS DE FERMENTAÇÃO
11 – BROWNIETONE
12 – BROWNIETONE TRUFADO COM MORANGO
14 – BROWNIETONE COM GANACHE MEIO AMARGO
16 – BROWNIETONE COM GANACHE AO LEITE
18 – BROWNIETONE COM GANACHE BRANCO
20 – BROWNIETONE COM MOUSSE MEIO AMARGO
22 – PANETONE TRADICIONAL DE FRUTAS CRISTALIZADAS
23 – PANETONE SONHO DE VALSA
25 – PANETONE SURPRESINHA
27 – PANETONE DE LIMÃO SICILIANO TRUFADO COM MERENGUE
29 – PANETONE DE CEREJA
31 – PANETONE BRULÉ
33 – PANETONE MARACUJÁ
35 – PANETONE PRESTÍGIO
37 – PANETONE QUELLO
39 – PANETONE INTEGRAL E DIET COM GRANOLA
40 – PANETONE SEM LACTOSE
41 – PANETONE RED VELVET
43 – OVOMALTONE
44 – PISTACHETONE TRUFADO
46 – MORANGOTONE
48 – CENOURATONE
50 – COOKIETONE

ÍNDICE

52 – COLORTONE
54 – CHOCOTONE TRADICIONAL
55 – CHOCOTONE COM MASSA DE CHOCOLATE
56 – CHOCOTONE SENSAÇÃO
58 – CHOCOTONE DE NINHO COM NUTELLA
60 – CHOCOTONE DE BRIGADEIRO
62 – CHOCOTONE NINHO COM MORANGO
64 – CHOCOTONE DE CHOCOLATE
66 – CHOCOTONE DE OREO
68 – CHOCOTONE ALPINO
70 – CHOCOTONE TWIX
72 – CHOCOTONE DUETO
74 – CHOCOTONE DE NOZES
76 – CHOCOTONE KINDER OVO
78 – PANETONE SALGADO
80 – PANETONE QUATRO QUEIJOS
82 – PANETONE SALGADO DE CALABRESA
84 – PANETONE DE PRESUNTO
86 – PANETONE DE TOMATE SECO COM PROVOLONE
88 – PANETONE DE CARNE SECA
90 – PANETONE DE BACON
92 – PANETONE MIX
94 – BOLOTONE
96 – CHOCOTONE DE LAKA COM OREO
98 – CHOCOTONE DE CHURROS
100 – CHOCOTONE DE FERRERO ROCHER
102 – CHOCOTONE DRESSED
104 – CHOCOTONE DE COCO
106 – PANETONE COM COBERTURA NATALINA

ÍNDICE

108 – CHOCOTONE INFANTIL COM Mms
110 – VALIDADE, CONSERVAÇÃO E CONGELAMENTO
113 – TABELA DE GRAMAGEM
115 – TABELA DE GRAMAGEM

SOBRE OS PANETONES

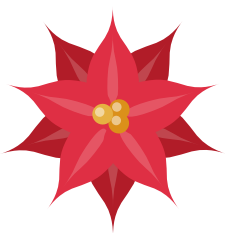
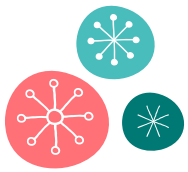
A história do panetone tem origem em uma história de amor. Tudo começou no século xv, quando um jovem milanês, membro da família Atelline se apaixonou pela linda filha do padeiro, chamado Toni, que por sua vez não aprovava o namoro. Para impressionar o padeiro, o rapaz disfarçou se de ajudante de padeiro e passados alguns dias de trabalho inventou um maravilhoso pão naturalmente fermentado e com frutas, de extrema delicadeza e de sabor especial. Sem falar na forma do pão totalmente diferente. A superfície foi moldada no formato de uma cúpula de igreja. O jovem presenteou o futuro sogro com o pão. O sucesso foi imediato e a nova iguaria passou a ser conhecida como o pão da padaria do Toni, depois pão do Toni e com o passar do tempo, simplesmente panetone. Desse dia em diante a padaria ganhou muito movimento, o que fez a família ficar rica. Existem outras versões sobre a história do panetone. Uma delas diz que foi inventado pelo mestre cuca Gian Galeazzo Visconti, primeiro duque de Milão, que preparou a iguaria para uma festa em 1395. A última versão conta que um rapaz chamado Ughetto resolveu se empregar em uma padaria para poder ficar pertinho de sua amada Adalgisa, filha do dono. Ali ele teria inventado o panetone, entre os anos 1300 e 1400. Feliz com a novidade, o padeiro permitiu que Ughetto casasse com Adalgisa.

OPORTUNIDADE DE NEGÓCIO

Oportunidade, o Natal é a época do ano mais aquecida no comércio em geral e principalmente na confeitaria, é o momento em que todos esperam presentes das pessoas que amam e também procuram presentear, diante de todas as dificuldades que enfrentamos esta data nunca será tao comemorada e esperada a fim de confraternizarmos com aqueles que nos cercam, itens de confeitaria feitos artesanalmente são atos de carinho e uma grande demonstração de amor. Então façamos deste momento um grande oportunidade de demonstrar gratidão e ainda alavancar o seu negócio ou até mesmo começar com o pé direito neste universo de possibilidades que é a Confeitaria.

INTRODUÇÃO AO CURSO

Neste curso você ira aprender as principais massas lucrativas utilizadas para fazer diversas variações de panetones, chocotones, Brownietone, entre outras sobremesas e delicias de Natal. Ensinaremos a forma mais fofinha de deixar o seu Panetone macio e saboroso além de diversas dicas para Comercializar assim como dicas de Fornecedores, preço de custo e sugestão de vendas, tudo isso para facilitar a sua vida e não te deixar perder a grande oportunidade de ganhar um bom dinheiro neste e em todos os Natais daqui para frente.

UTENSÍLIOS

- Talheres, Espatulas e pão-duro
- Batedor de arame (fuê)
- Formas de papel próprias para panetones
- Bowl
- Celofane
- Fitas
- Balança eletrônica
- Plástico filme ou saco de congelamento
- Batedeira com gancho
- Colheres medidoras
- Copos medidores
- Manga de confeitar
- Bicos para decoração
- Grades ou palitos de churrasco

DICAS PARA PANETONES PERFEITOS

- Depois de assado nunca deixe o panetone esfriar rente a alguma superfície, coloque em grades ou pendurados para que respire e resfrie de modo uniforme, para não suar e ter uma validade maior e não mofar.
- Leite ou água sempre mornos, coloque o dedo de forma que fiquem confortáveis. Se estiver um pouquinho mais quente ele destrói o fermento e, consequentemente a massa não vai crescer.
- Sempre quebre ovo por ovo usando apenas as gemas.
- Lembre se de usar frutas cristalizadas e sementes oleoginosas de boa qualidade, pois as frutas também precisam ser novinhas, o cliente precisa ter uma ótima experiência com seus panetones.
- Sempre tampe a massa e deixe em ambiente reservado e fresco para crescer.
- Passe as frutas e alguns recheios na farinha de trigo. Isso evita que eles desçam para o fundo da forma e faz com que fiquem em toda a forma
- Utilize sempre chocolate nobre no recheio e nunca chocolate fracionado.
- Os ingredientes devem estar sempre em temperatura ambiente.
- Coloque o líquido aos poucos na receita pois a quantidade depende muito dos outros ingredientes utilizados como ovo e qualidade da farinha.
- Use o antimofo ajuda no aumento da validade do nosso produto utilizando o antimofo você consegue uns 3 dias a mais na validade dos panetones. Utilizar na receita da massa.

TIPOS DE FERMENTAÇÃO

- Indireta

A mistura dos ingredientes é feita em duas etapas, primeiro mistura-se o fermento e a água sendo a massa obtida chamada de pré fermento ou esponja. Após o crescimento adiciona se os demais ingredientes. A massa neste tipo de fermentação fica muito mais macia. Caso prefira, sempre use esse método de fermentação nas suas receitas e use em torno de 25% do total de farinha da receita, fermento na qualidade pedida e água.

- Direta

O preparo da massa será bem mais rápido, pois não será preciso elaborar o pré fermento ou esponja. Realiza se, então, a aeração dos ingredientes secos e, em seguida, a mistura dos demais.

BROWNIETONE

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 10g de chocolate em pó 70%
- 150 ml de água morna
- 200 g de chocolate nobre em barra ao leite picado em quadrado
- 200 g de chocolate nobre em barra ao leite para derreter

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture.
- Misture o chocolate em pó na farinha de trigo e agregue junto com a água na esponja aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência. Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando as 200g de chocolate em quadradinhos e o restante da farinha de trigo com o chocolate em pó e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada.
- Divida em 4 partes e deixe descansar por 20 minutos com plástico e um paninho, Acomode as massas na forma e entre cada camada coloque um pouco de chocolate derretido finalizando com uma camada generosa na parte de cima, deixe descansar até dobrar de volume e asse em forno pré aquecido a 170 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias - Com antimofo 10 dias.
RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 10 minipanetones de 100g cada.

BROWNIETONE TRUFADO COM MORANGO

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 10g de chocolate em pó 70%
- 150 ml de água morna
- 200 g de chocolate nobre em barra ao leite picado em quadrado
- 200 g de chocolate nobre em barra ao leite para derreter

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture.
- Misture o chocolate em pó na farinha de trigo e agregue junto com a água na esponja aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência. Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando as 200g de chocolate em quadradinhos e o restante da farinha de trigo com o chocolate em pó e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada.
- Divida em 4 partes e deixe descansar por 20 minutos com plástico e um paninho, Acomode as massas na forma e entre cada camada coloque um pouco de chocolate derretido finalizando com uma camada generosa na parte de cima, deixe descansar até dobrar de volume e asse em forno pré aquecido a 170 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias - Com antimofo 10 dias.
RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 10 minipanetones de 100g cada.

BROWNIETONE TRUFADO COM MORANGO

RECHEIO TRUFADO COM MORANGO

INGREDIENTES

- 600g de leite condensando
- 300g de creme de leite
- 1 caixa de morango

MODO DE PREPARO

- Em uma panela coloque o leite condensado e o creme de leite e leve ao fogo e mexa até ponto de recheio firme, desligue e deixe esfriar coberto com plástico filme. Corte os talos do morango sem arrancar para não soltar água, separe 6 morangos para decorar e use o restante na montagem.

MONTAGEM: Corte o centro do seu Brownietone e coloque uma camada bem fina do recheio, depois coloque os morangos e o restante do recheio, deixando um pouco para a superfície. Coloque a tampa do Borwnietone e jogue o restante do recheio em cima e decore com morangos.

VALIDADE: 3 DIAS NA GELADEIRA
RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 DE 250G ou 10 minipanetones de 100g

BROWNIETONE COM GANACHE MEIO AMARGO

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 10g de chocolate em pó 70%
- 150 ml de água morna
- 200 g de chocolate nobre em barra ao leite picado em quadrado
- 200 g de chocolate nobre em barra ao leite para derreter

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture.
- Misture o chocolate em pó na farinha de trigo e agregue junto com a água na esponja aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência. Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando as 200g de chocolate em quadradinhos e o restante da farinha de trigo com o chocolate em pó e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada.
- Divida em 4 partes e deixe descansar por 20 minutos com plástico e um paninho, Acomode as massas na forma e entre cada camada coloque um pouco de chocolate derretido finalizando com uma camada generosa na parte de cima, deixe descansar até dobrar de volume e asse em forno pré aquecido a 170 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias - Com antimofo 10 dias.
RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 10 minipanetones de 100g cada.

BROWNIETONE COM GANACHE MEIO AMARGO

RECHEIO DE GANACHE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

- 300 g de chocolate meio amargo
- 300 g creme de leite

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas , mexendo sempre e depois coloque o creme de leite e misture, deixe descansar por aproximadamente 4h para uso.

MONTAGEM: Retire o miolo do Brownietone e coloque o ganache dentro, tampe e deixe o chocolate do Brownietone na superfície aparente.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 DE 250G ou 10 minipanetones de 100g

VALIDADE: 5 dias na geladeira

BROWNIETONE COM GANACHE AO LEITE

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 10g de chocolate em pó 70%
- 150 ml de água morna
- 200 g de chocolate nobre em barra ao leite picado em quadrado
- 200 g de chocolate nobre em barra ao leite para derreter

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture.
- Misture o chocolate em pó na farinha de trigo e agregue junto com a água na esponja aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência. Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando as 200g de chocolate em quadradinhos e o restante da farinha de trigo com o chocolate em pó e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada.
- Divida em 4 partes e deixe descansar por 20 minutos com plástico e um paninho, Acomode as massas na forma e entre cada camada coloque um pouco de chocolate derretido finalizando com uma camada generosa na parte de cima, deixe descansar até dobrar de volume e asse em forno pré aquecido a 170 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias - Com antimofo 10 dias.
RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 10 minipanetones de 100g cada.

BROWNIETONE COM GANACHE AO LEITE

RECHEIO DE GANACHE AO LEITE

INGREDIENTES

- 400 g de chocolate ao leite
- 200 g creme de leite

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas , mexendo sempre e depois coloque o creme de leite e misture, deixe descansar por aproximadamente 4h para uso.

MONTAGEM: Retire o miolo do Brownietone e coloque o ganache dentro, tampe e deixe o chocolate do Brownietone na superfície aparente.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 DE 250G ou 10 minipanetones de 100g

VALIDADE: 5 dias na geladeira

BROWNIETONE COM GANACHE BRANCO

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 10g de chocolate em pó 70%
- 150 ml de água morna
- 200 g de chocolate nobre em barra ao leite picado em quadrado
- 200 g de chocolate nobre em barra ao leite para derreter

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture.
- Misture o chocolate em pó na farinha de trigo e agregue junto com a água na esponja aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência. Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando as 200g de chocolate em quadradinhos e o restante da farinha de trigo com o chocolate em pó e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada.
- Divida em 4 partes e deixe descansar por 20 minutos com plástico e um paninho, Acomode as massas na forma e entre cada camada coloque um pouco de chocolate derretido finalizando com uma camada generosa na parte de cima, deixe descansar até dobrar de volume e asse em forno pré aquecido a 170 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias - Com antimofo 10 dias.
RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 10 minipanetones de 100g cada.

BROWNIETONE COM GANACHE AO BRANCO

RECHEIO DE GANACHE BRANCO

INGREDIENTES

- 450 g de chocolate ao leite
- 150 g creme de leite

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas , mexendo sempre e depois coloque o creme de leite e misture, deixe descansar por aproximadamente 4h para uso.

MONTAGEM: Retire o miolo do Brownietone e coloque o ganache dentro, tampe e deixe o chocolate do Brownietone na superfície aparente.

RENDIMENTO: 1 panetone de 500 g, 2 DE 250G ou 5 minipanetones de 100g

VALIDADE: 5 dias na geladeira

BROWNIETONE COM MOUSSE MEIO AMARGO

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 10g de chocolate em pó 70%
- 150 ml de água morna
- 200 g de chocolate nobre em barra ao leite picado em quadrado
- 200 g de chocolate nobre em barra ao leite para derreter

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture.
- Misture o chocolate em pó na farinha de trigo e agregue junto com a água na esponja aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência. Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando as 200g de chocolate em quadradinhos e o restante da farinha de trigo com o chocolate em pó e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada.
- Divida em 4 partes e deixe descansar por 20 minutos com plástico e um paninho, Acomode as massas na forma e entre cada camada coloque um pouco de chocolate derretido finalizando com uma camada generosa na parte de cima, deixe descansar até dobrar de volume e asse em forno pré aquecido a 170 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias - Com antimofo 10 dias.
RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 10 minipanetones de 100g cada.

BROWNIETONE COM MOUSSE MEIO AMARGO

MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

- 500 g de chocolate meio amargo
- 200 g de creme de leite
- 150 g de chantili batido

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas mexendo sempre misture o creme de leite.
- Bata o chantili gelado na batedeira com o globo e depois misture delicadamente com o ganache.

MONTAGEM: Retire o miolo do Brownietone e coloque o ganache dentro, tampe e deixe o chocolate do Brownietone na superfície aparente.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 DE 250G ou 10 minipanetones de 100g

VALIDADE: 5 dias na geladeira

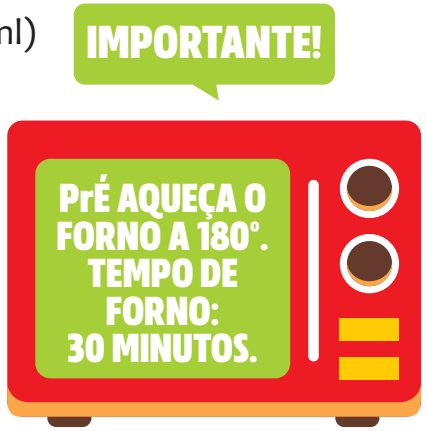
PANETONE TRADICIONAL DE FRUTAS CRISTALIZADAS

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal (3 g)
- 1 colher (chá) de essência de panetone ou de laranja (5ml)
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 100 g de frutas cristalizadas
- 60 g de uva-passa sem semente
- 1/2 xícara de (chá) de suco de laranja (120ml) opcional



MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Hidrate as uvas-passas com o suco de laranja e reserve.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Acrescente as frutas cristalizadas e as uvas-passas hidratada e mexa até que se misture na massa e deixe descansar por 20 minutos. Acomode a massa na forma e deixe descansar ate dobrar de volume e asse em forno pre aquecido a 180 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias, com antimofo 10 dias.
RENDIMENTO: 2 panetones de 500g ou 4 panetones de 250g ou 10 minipanetones de 100g cada.

PANETONE SONHO DE VALSA

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal (3 g)
- 1 colher (chá) de essência de panetone ou de laranja (5ml)
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 100 g de frutas cristalizadas
- 60 g de uva-passa sem semente
- 1/2 xícara de (chá) de suco de laranja (120ml) opcional

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Hidrate as uvas-passas com o suco de laranja e reserve.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Acrescente as frutas cristalizadas e as uvas-passas hidratada e mexa até que se misture na massa e deixe descansar por 20 minutos. Acomode a massa na forma e deixe descansar ate dobrar de volume e asse em forno pre aquecido a 180 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias, com antimofo 10 dias.
RENDIMENTO: 2 panetones de 500g ou 4 panetones de 250g ou 10 minipanetones de 100g cada.

PANETONE SONHO DE VALSA

RECHEIO SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado
- 200ml de leite líquido
- 200 g de creme de leite
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 200g de chocolate meio amargo ou ao leite
- 6 bombons Sonho de Valsa

MODO DE PREPARO

- Na panela adicione o leite condensado dissolva o amido de milho em um pouco de leite líquido e acrescente na panela com o restante misture bem, depois leve ao fogo ate engrossar desligue o fogo e com o creme ainda quente acrescente a metade do chocolate e mexa ate derreter e acrescente o creme de leite e misture, coloque um plástico rente ao creme e espere esfriar.

MONTAGEM: Retire o miolo do panetone, coloque o recheio pedaços de 4 bombons de sonho de valsa, feche com a tampa e coloque o recheio na superfície e 1 bombom dividido ao meio e os outros picados para decorar.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 DE 250G ou 10 minipanetones de 100g

VALIDADE: 5 dias na geladeira

PANETONE SURPRESINHA

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone ou de laranja (5ml)
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 100 g de frutas cristalizadas
- 60 g de uva-passa sem semente
- 1/2 xícara de (chá) de suco de laranja (120ml) opcional

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Hidrate as uvas-passas com o suco de laranja e reserve.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Acrescente as frutas cristalizadas e as uvas-passas hidratada e mexa até que se misture na massa e deixe descansar por 20 minutos. Acomode a massa na forma e deixe descansar ate dobrar de volume e asse em forno pre aquecido a 180 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias, com antimofo 10 dias.
RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 12 minipanetones.

PANETONE SURPRESINHA

RECHEIO SURPRESINHA

INGREDIENTES

- 600 g de leite condensando
- 300 g de creme de leite
- 500 g de uva sem caroço

MODO DE PREPARO

- Misture o leite condensando e creme de leite leve ao fogo aguarde até o ponto de recheio firme, desligue o fogo e cubra com plástico filme para descansar.

MONTAGEM: Retire o miolo do panetone, preencha com o recheio e uvas, cubra e use um pouco do recheio para decorar em cima e com as uvas, você também pode decorar com doce de uva coberta e uvas. (não arranque os talos das uvas e sim corte para não soltar líquido)

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 DE 250G ou 10 minipanetones de 100g

VALIDADE: 4 dias na geladeira

PANETONE DE LIMÃO SICILIANO TRUFADO COM MERENGUE

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone ou de laranja (5ml)
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 100 g de frutas cristalizadas
- 60 g de uva-passa sem semente
- 1/2 xícara de (chá) de suco de laranja (120ml) opcional

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Hidrate as uvas-passas com o suco de laranja e reserve.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Acrescente as frutas cristalizadas e as uvas-passas hidratada e mexa até que se misture na massa e deixe descansar por 20 minutos. Acomode a massa na forma e deixe descansar ate dobrar de volume e asse em forno pre aquecido a 180 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias, com antimofo 10 dias.
RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 12 minipanetones.

PANETONE DE LIMÃO SICILIANO TRUFADO COM MERENGUE

RECHEIO DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 300 g de leite condensado
- 150 g de creme de leite
- 70 ml de sumo de limão
- 100 g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o leite condensado e o creme de leite e deixe dar ponto de brigadeiro de enrolar, desligue o fogo depois acrescente o sumo do limão e mexa, depois acrescente o chocolate derretido e misture, e deixe descansar.

COBERTURA DE MERENGUE

- 100 g de açúcar refinado
- 3 claras de ovos
- raspas de 2 limões

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo em banho maria as claras e o açúcar até dissolver o açúcar mexendo sempre com cuidados para não cozinhar as claras, depois bata em velocidade alta com o globo da batedeira até ponto de pico médio.

MONTAGEM: Retire o miolo do panetone, coloque recheio de limão dentro cubra com a tampa, coloque o merengue em cima e polvilhe as raspas do limão, se tiver maçarico use-o para flambar e acrescente as raspas de limão para decorar.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 DE 250G ou 10 minipanetones de 100g

VALIDADE: 5 dias na geladeira

PANETONE DE CEREJA

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone ou de laranja (5ml)
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 100 g de frutas cristalizadas
- 60 g de uva-passa sem semente
- 1/2 xícara de (chá) de suco de laranja (120ml) opcional

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Hidrate as uvas-passas com o suco de laranja e reserve.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Acrescente as frutas cristalizadas e as uvas-passas hidratada e mexa até que se misture na massa e deixe descansar por 20 minutos. Acomode a massa na forma e deixe descansar ate dobrar de volume e asse em forno pre aquecido a 180 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias, com antimofo 10 dias.
RENDIMENTO: 1 panetone de 500 g cada, 2 de 250 g ou 5 minipanetones de 100g

PANETONE DE CEREJA

RECHEIO DE CEREJA

INGREDIENTES

- 120 ml de chantili
- 200 g de creme de leite
- 395 g de leite condensado
- 200 g de cerejas
- 200 g de chocolate branco nobre

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o leite condensado e o creme de leite e mexa até ponto de recheio firme, desligue o fogo e acrescente o chocolate e mexa até dissolver.
- Na batedeira acrescente o chantili bem gelado e bata por mais ou menos uns 30 segundos até ficar bem liso, junte essa mistura ao brigadeiro já frio, por fim separe ¼ das cerejas para decorar e coloque o resto das cerejas cortadas em pedações no recheio.

COBERTURA

- 100 g de cobertura fracionada
- 100 g de cereja com talo

- Derreter de 20 em 20 segundos no microondas.

MONTAGEM: Retire o miolo do Panetone e coloque o recheios com pedaços de cerejas dentro e tampe depois cubra com a cobertura a superfície do panetone e decore com cerejas inteiras.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 DE 250G ou 10 minipanetones de 100g

VALIDADE: 5 dias na geladeira

PANETONE BRULÉ

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone ou de laranja (5ml)
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 100 g de frutas cristalizadas
- 60 g de uva-passa sem semente
- 1/2 xícara de (chá) de suco de laranja (120ml) opcional

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Hidrate as uvas-passas com o suco de laranja e reserve.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Acrescente as frutas cristalizadas e as uvas-passas hidratada e mexa até que se misture na massa e deixe descansar por 20 minutos. Acomode a massa na forma e deixe descansar ate dobrar de volume e asse em forno pre aquecido a 180 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias, com antimofo 10 dias.
RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 12 minipanetones.

PANETONE BRULÉ

CREME BRULÉ

INGREDIENTES

- 2 Latas de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 4 gemas
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- Essência de baunilha
- 100 g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

- Em uma panela adicione o leite condensado, as gemas e mexer até dissolver as gemas, depois acrescente o creme de leite, e o leite em pó e levar ao fogo até ponto de brigadeiro de colher desligue o fogo e acrescente a essência de baunilha, mexa e deixe esfriar.

MONTAGEM: Retire o miolo do panetone e coloque o recheio, cubra o panetone com a tampa e coloque um pouco do recheio e jogue o açúcar refinado e use o maçarico para flambar até ficar com uma casquinha crocante e amarronzada de açúcar.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 DE 250G ou 10 minipanetones de 100g

VALIDADE: 5 dias na geladeira

PANETONE MARACUJÁ

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone ou de laranja (5ml)
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 100 g de frutas cristalizadas
- 60 g de uva-passa sem semente
- 1/2 xícara de (chá) de suco de laranja (120ml) opcional

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Hidrate as uvas-passas com o suco de laranja e reserve.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Acrescente as frutas cristalizadas e as uvas-passas hidratada e mexa até que se misture na massa e deixe descansar por 20 minutos. Acomode a massa na forma e deixe descansar ate dobrar de volume e asse em forno pre aquecido a 180 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias, com antimofo 10 dias.
RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 12 minipanetones.

PANETONE MARACUJÁ

RECHEIO DE MARACUJÁ TRUFADO

INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate nobre branco
- 150 ml de sumo de maracujá com caroço
- Gotas de corante amarelo, se necessário

MODO DE PREPARO

- Em uma panela leve o leite condensado e o creme de leite, ligue o fogo e deixe em ponto de recheios de enrolar, desligue o fogo e acrescente o chocolate picado e mexa até dissolver.
- Coloque o sumo do maracujá aos poucos e o corante se necessário, deixe esfriar coberto com plástico filme.

MONTAGEM: retire a tampa do panetone e coloque o recheio, tampe e coloque um pouco do recheio na parte de cima deixando os caroços do maracujá aparente.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 DE 250G ou 10 minipanetones de 100g

VALIDADE: 4 dias na geladeira

PANETONE PRESTÍGIO

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone ou de laranja (5ml)
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 100 g de frutas cristalizadas
- 60 g de uva-passa sem semente
- 1/2 xícara de (chá) de suco de laranja (120ml) opcional

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Hidrate as uvas-passas com o suco de laranja e reserve.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Acrescente as frutas cristalizadas e as uvas-passas hidratada e mexa até que se misture na massa e deixe descansar por 20 minutos. Acomode a massa na forma e deixe descansar ate dobrar de volume e asse em forno pre aquecido a 180 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias, com antimofo 10 dias.
RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 12 minipanetones.

PANETONE PRESTÍGIO

GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

- 250 g de chocolate ao leite
- 250 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Derreter o chocolate com o creme de leite no microondas de 30 em 30 segundos ou em fogo baixo, depois acrescente o creme de leite mexa e deixe descansar por aproximadamente 4h.

RECHEIO CREMOSO DE COCO

- 200g de leite condensado
- 50g de creme de leite
- 150g de coco ralado em tiras grossas

MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes. Leve ao fogo até ferver, quando começar a engrossar, desligue o fogo e reserve até esfriar para usar.

MONTAGEM: Coloque o cremoso de coco e depois o ganache para rechear.

RENDIMENTO: 1 panetone de 500 g, 2 de 250 g ou 05 minipanetones de 100g

VALIDADE: 4 dias na geladeira

PANETONE QUELLO

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone ou de laranja (5ml)
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 100 g de frutas cristalizadas
- 60 g de uva-passa sem semente
- 1/2 xícara de (chá) de suco de laranja (120ml) opcional

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Hidrate as uvas-passas com o suco de laranja e reserve.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Acrescente as frutas cristalizadas e as uvas-passas hidratada e mexa até que se misture na massa e deixe descansar por 20 minutos. Acomode a massa na forma e deixe descansar ate dobrar de volume e asse em forno pre aquecido a 180 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias, com antimofo 10 dias.
RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 12 minipanetones.

CREME MOUSSE DE QUELLO

INGREDIENTES

- 4 gemas
- 395g de leite condensado
- 300 ml de leite
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 colher de sopa de pasta saborizante de quello
- 200 g de chocolate branco
- 10 balas de caramelo toffe
- 10 g de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

- Em uma panela coloque as gemas e o leite condensado e misture com um fue, acrescente a pasta saborizante o amido de milho misturado ao leite liquido, hidrate a gelatina na água e depois aqueça, leve ao fogo médio até ponto de recheio.

MONTAGEM: Retire o miolo do panetone e coloque o recheio, cubra com a tampa e coloque um pouco do recheio para cobertura, decore com chocolate em pó polvilhado e as balas de caramelo toffe, picadas e inteiras.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 DE 250G ou 10 minipanetones de 100g

VALIDADE: 5 dias na geladeira

PANETONE INTEGRAL E DIET COM GRANOLA

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de essência de panetones
- 3 colheres de sopa de adoçante culinário
- ¾ xícara de chá de suco de laranja (165ml)
- ½ xícara de chá de margarina light
- ½ xícara de chá de leite desnatado morno
- ¼ de xícara de chá de água morna (55 ml)
- 1 xícara de chá de uvas passas
- 1 xicara de chá de damascos
- 30 g de fermento para pão
- 800g de farinha de trigo integral
- 3 ovos
- 100 g de granola

MODO DE PREPARO

- No liquidificador coloque o leite, os ovos, o suco de laranja, a água, o fermento biológico e a essência de panetone, bata e acrescente o adoçante e bata mais um pouco, coloque tudo numa bacia, coloque as frutas, e a granola o damasco, mexa e acrescente a manteiga e a farinha de trigo integral. Agora divida em 2 partes iguais e coloque nas forminhas e espere crescer por aproximadamente 30 minutos. Leve ao forno por uns 40 minutos a 170 graus.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g ou 4 de 250g ou 10 panetones de 100g

VALIDADE: 7 dias em temperatura ambiente embalados, 10 dias na geladeira.

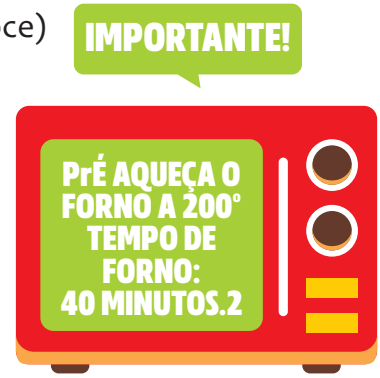
PANETONE SEM LACTOSE

INGREDIENTES PRÉ MASSA (ESPONJA)

- 10 g de fermento
- 1/2 xícara de suco de laranja morno
- 1 colher (sopa) de açúcar demerara (ou mascavo)
- 1/2 xícara (77g) de farinha de arroz

MASSA

- 3 ovos
- 120 ml de óleo de girassol, ou de coco
- 1 colher (sopa) de essência de panetone
- 1 colher (sopa) de vinagre de maça (ou de arroz)
- 1 colher (chá) de raspas de laranja
- 50 g de farinha de aveia sem glúten
- 77 g de farinha de arroz
- 110 g de polvilho doce
- 1 colher (chá) de goma xantana (medida deve ser exata)
- 3/4 de xícara de açúcar demerara ou mascavo (não fica muito doce)
- 1/2 colher (chá) de sal
- Gotas de chocolate 70% a gosto
- Damasco picado a gosto
- Frutas cristalizadas sem açúcar a gosto
- Uva passa a gosto



MODO DE PREPARO

PARA A FERMENTAÇÃO:

- Coloque o fermento, o açúcar, a farinha de arroz e mexa bem. Depois acrescente o suco de laranja morno, misture bem, cubra com um pano e deixe descansar por 40 minutos em local fechado.

MASSA:

- Em um bowl peneire a farinha de arroz, a farinha de aveia, o polvilho, a goma xantana, sal, açúcar e reserve
- Bata os ovos até que forme uma espuma, adicione o óleo de coco, o vinagre, a essência de panetone e as raspas de laranja, misture e em seguida misture os ingredientes secos peneirados, incorpore bem os ingredientes, depois junte a esponja (fermentação). Mexa devagar até ficar bem homogênea. Incorpore as gotas de chocolate com damasco ou frutas cristalizadas
- Coloque uma assadeira e acomode a massa na forma de panetone, cobrindo até metade, coloque dentro de forno desligado e junto uma xícara de água quente e deixe descansar por 1 hora. Depois asse em forno 200 graus por 40 minutos em média oiu ate ficar douradinho. **RENDIMENTO:** 1 panetone de 500 g / **VALIDADE:** 7 dias em temperatura ambiente ou 10 dias na geladeira.

PANETONE RED VELVET

INGREDIENTES DA ESPONJA

- 100 g de farinha de trigo
- 15 g de fermento biológico seco
- 100 ml de água morna

INGREDIENTES DA MASSA

- 400 g de farinha de trigo
- 75 g de açúcar
- 75 g de leite em pó
- 5 g de cacau em pó
- 5 gemas
- 60 g de mel ou glucose
- 100 ml de água morna
- 7 g de corante vermelho em gel
- 25 g de essência de baunilha
- 15 g de essência de panetone
- 80 g de margarina (com 80% de lipídios)

MODO DE PREPARO

- Em um bowl coloque a farinha de trigo, o fermento seco e a água morna misture e deixe descansar por uns 10 minutos. No bowl da batedeira coloque a farinha de trigo, o açúcar, o leite em pó, o cacau em pó, as gemas e por último a esponja misture com o gancho da batedeira, depois coloque o mel, dissolva o corante em pó em água morna e coloque na batedeira, coloque também a essência de baunilha e a essência de panetone e bata por 5 a 7 minutos e vá colocando a margarina aos pouco colher por colher ate que ela desgrude completamente do bowl da batedeira. Em uma bancada coloque um fio de óleo e coloque a massa e mexa um pouco. Pegue um saquinho e coloque a massa amarre na ponta e deixe descansar por 1 hora. Pegue a massa divida em duas partes abra uma parte e coloque o chocolate branco e misture. Coloque as massas em formas de panetone e deixe descansar por mais 1 hora em temperatura ambiente. Depois disso pegue o panetone e corte uma cruz em cima e pincele com margarina, leve ao forno pre aquecido por 180 a 200 graus por uns 35 a 40 minutos. Retire do forno e espere esfriar.

PANETONE RED VELVET

MOUSSE TRUFADO DE CREAM CHEESE

INGREDIENTES

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 300 g de cream cheese
- 200 ml leite integral
- 100 g de chocolate em barra branca
- 10 g de amido de milho
- 10 g de farinha de trigo
- 50 ml de sumo de limão

MODO DE PREPARO

- Dissolva a farinha de trigo e o amido de milho ao leite integral. Coloque na panela com o leite condensado e o creme de leite, adicione o cream cheese e aguarde o ponto de recheio. Desligue o fogo e adicione o chocolate picado e o sumo do limão e mexa até dissolver, espere esfriar.

MONTAGEM: Retire a tampa do panetone e separe um pouco do farelo do miolo para decorar, coloque o recheio cubra com o recheio e polvilhe o farelo vermelho.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 DE 250G ou 10 minipanetones de 100g

VALIDADE: 5 dias na geladeira

OVOMALTONE

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 10 g de chocolate em pó 70%
- 150 ml de água morna
- 120g de ovomaltine
- 50 g de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Junte a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência. Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando a farinha de trigo misturada ao chocolate em pó e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Divida a massa em 5 partes iguais e deixe descansar por 20 minutos. Acomode cada parte da massa como camadas e polvilhe ovomaltine entre as massas na forma e coloque as gotas de chocolate em cima da massa e deixe descansar até dobrar de volume e asse em forno pré aquecido a 180 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 5 dias na geladeira
RENDIMENTO: 2 panetones de 500g, 4 de 250g ou 10 minipanetones de 100g

PISTACHETONE TRUFADO

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 5 gotas de essência de pistache
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 1 colher de sopa de pasta saborizante de pistache
- 100 g de pistache

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e de pistache e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água e a pasta saborizante aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência. Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Acrescente o pistache a massa e deixe descansar por 20 minutos. Acomode a massa na forma e deixe descansar até dobrar de volume e asse em forno pré aquecido a 180 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias em temperatura ambiente ou 10 dias na geladeira.
RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 de 250g ou 10 minipanetones de 100g.

PISTACHETONE TRUFADO

RECHEIO DE PISTACHE

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 100 g de pistache
- 1/2 colher de sopa de pasta saborizante de pistache

MODO DE PREPARO

- Na panela leve ao fogo o creme de leite e o leite condensado com a pasta saborizante, mexa até ponto de recheio.

MONTAGEM: Retire o miolo do panetone e coloque o recheio coloque a tampa e cubra com um pouco do recheio e alguns pedacinhos de pistache.

VALIDADE: 5 dias na geladeira

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 de 250G ou 10 minipanetones de 100g

MORANGOTONE

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 60 g de frutas cristalizadas
- 60 gramas de gotas de chocolate
- 1 colher de sopa de pasta saborizante de morango
- 3g de corante em gel rosa

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, pasta saborizante de morango, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo, o corante em gel, junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência. Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Acrescente as frutas cristalizadas e as gotas de chocolate e mexa até que se misture na massa e deixe descansar por 20 minutos. Acomode a massa na forma e deixe descansar até dobrar de volume e asse em forno pré aquecido a 180 graus por 30 minutos.

MORANGOTONE

RECHEIO DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 Lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 120 g de leite em pó
- 2 colheres de sopa de nesquik
- 100g de cobertura fracionada branca para decorar
- corante para chocolate rosa para decorar
- 5 morangos para decorar

MODO DE PREPARO

- Leve todos os ingredientes ao fogo e misture antes de ligar a chama, depois ligue o fogo e mexa até ponto de recheio consistente.

MONTAGEM: Retire o miolo do panetone e coloque recheio, derreta a cobertura fracionada tinture com o corante rosa e coloque sobre a superfície do panetone com os morangos para decorar.

VALIDADE: 3 dias em temperatura ambiente e 7 dias na geladeira, embalados

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 panetones de 250g ou 10 minipanetones de 100 g cada.

CENOURATONE

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 60 g de frutas cristalizadas
- 60 gramas de gotas de chocolate
- 2 cenouras
- 100 g de cobertura fracionada de chocolate meio amargo ou ao leite.

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Rale ½ cenoura e reserve, bata 1 e ½ cenoura no liquidificador com 100 ml de água, bata por 3 minutos e depois peneire, reservando 120 ml.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com o suco da cenoura morne misturando aos poucos até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada.
- Acomode a massa na forma e deixe descansar até dobrar de volume e asse em forno pré aquecido a 170 graus por 30 minutos.

CENOURATONE

RECHEIO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 270g de leite condensado
- 1 e 1/2 colher de sopa de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de leite em pó
- 1 gema de ovo peneirada
- 1 colher de sopa cheia de margarina
- 250 ml de leite líquido
- 1 tablete de chocolate branco (100g)
- 100 g de Nutella

MODO DE PREPARO

- Em uma panela adicione o leite condensando, a farinha de trigo, o leite em pó, as gemas peneiradas, a margarina, e o leite líquido misture tudo muito bem e leve ao fogo mexendo sem parar em fogo baixo até o ponto que demore pra cair e não afunde.
- Desligue o fogo e separe em duas metades.
- Em uma metade com o creme ainda quente você vai acrescentar o tablete de chocolate picado e mexer até derreter e deixe esfriar.
- Na outra metade você vai acrescentar a nutella e misturar e deixe esfriar.

COBERTURA

- 100 g de chocolate fracionado ao leite derretido
- cenoura ralada (reserve para a decoração)

MONTAGEM: Retire a tampa do chocotone e coloque o recheio de chocolate e cubra com a tampa, derreta a cobertura fracionada e coloque em cima do panetone, pode decorar com cenoura.

VALIDADE: 5 dias na geladeira

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 panetones de 250g ou 10 minipanetones de 100 g cada.

COOKIETONE

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 40g de Cookies

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada.
- Divida a massa em 5 pedaços e deixe descansar por 20 minutos.
- Depois abra a massa e coloque uma sobre a outra intercalando com pedaços de metade dos cookies entre as massas, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

COOKIETONE

RECHEIO

INGREDIENTES

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 200ml de leite líquido
- 1 colher de sopa rasa de amido de milho
- 1 colher de essência de baunilha
- 20g de chocolate em pó 50%
- 50 g de chocolate em barra meio amargo

MODO DE PREPARO

- Leve todos os ingredientes para o fogo mexa antes de ligar o fogo e mexa até ponto de recheio, desligue e espere esfriar.

MONTAGEM: Retire a tampa do cookietone e coloque o recheio e tampe, na superfície coloque mais um pouquinho do recheio e decore com o restante dos cookies.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias na geladeira, embalados

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 panetones de 250g ou 10 minipanetones de 100 g cada.

COLORTONE

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal 3 g
- 1 colher (chá) de essência de panetone ou de laranja (5ml)
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 100 g de frutas cristalizadas
- Corante em gel amarelo, azul tiffany e rosa

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando ate ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada divida em 3 partes, acrescente os corantes a massa e vá acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Acrescente as frutas cristalizadas dividida em 3 partes iguais e mexa até que se misture na massa e deixe descansar por 20 minutos.
- Divida as 3 massas coloridas em 2 partes e acomode as 3 cores diferentes na forma uma sobre a outra e deixe descansar até dobrar de volume e asse em forno pré aquecido á 170 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias na geladeira
RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g ou 4 panetones de 250g ou 10 minipanetones de 100g cada

RECHEIO DE CEREJA

INGREDIENTES

- 120 ml de chantili
- 200 g de creme de leite
- 395 g de leite condensado
- 2 colheres de sopa de pó para sorvete creme
- 200 g de cerejas
- 200 g de chocolate branco nobre

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o leite condensado e o creme de leite e mexa até ponto de recheio firme, desligue o fogo e acrescente o chocolate e mexa até dissolver.
- Na batedeira acrescente o chantili bem gelado e bata por mais ou menos uns 30 segundos e acrescente o pó para sorvete e bata até ficar bem liso, junte essa mistura ao brigadeiro já frio, por fim separe ¼ das cerejas para decorar e coloque o resto das cerejas cortadas em pedações no recheio.

COBERTURA

- 200 g de cobertura fracionada
- corante para chocolate nas cores rosa, azul e amarelo

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate de 20 em 20 segundos no microondas até derreter. Em 3 recipientes de vidro coloque 1 colher de sopa de chocolate derretido e acrescente as gotas de corante até a coloração desejada.

MONTAGEM: Retire o miolo do Panetone e coloque o recheios com pedaços de cerejas dentro e tampe depois despeje o chocolate branco no panetone, espalhe o chocolate colorido em cima do branco e depois polvilhe gliter.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g, 4 DE 250G ou 10 minipanetones de 100g

VALIDADE: 5 dias na geladeira

CHOCOTONE TRADICIONAL

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE COM MASSA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 450 g de farinha de trigo
- 50 g de chocolate em pó 70%
- 150 ml de água morna
- 200 de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo da esponja e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo misturada ao chocolate em pó junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar até dobrar de volume. Leve ao forno pré aquecido por 180 graus por 30 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE SENSAÇÃO

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando ate ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE SENSAÇÃO

RECHEIO SENSAÇÃO

INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado
- 30 g de leite ninho em pó
- 250 ml de leite líquido
- 200 ml de creme de leite
- 25 g de amido de milho
- 150g de chantili gelado
- 1 colher de pasta saborizante de morango ou 2 colheres e nesquik

MODO DE PREPARO

- Em uma panela adicione o leite condensado, o leite em pó e misture até dissolver o leite em pó, com a outra metade do leite liquido dissolva o amido e despeje na panela. Leve ao fogo médio até engrossar, desligue o fogo e acrescente a pasta saborizante de morango. Deixe esfriar.
- Depois pegue a batedeira em velocidade média bata o chantilli gelado até ficar bem firme, depois acrescente ao creme e mexa delicadamente.
- Leve para geladeira e deixe descansar por no mínimo 2 horas.

GANACHE PARA COBERTURA

- 200g de chocolate
- 200ml de creme de leite
- 8 morangos pequenos

- Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas e acrescente o creme de leite misturando até ficar uniforme

MONTAGEM: Retire o miolo do chocotone, coloque o recheio de morango, coloque a tampa e cubra com o ganache e os morangos inteiros decorando.

VALIDADE: 4 dias na geladeira.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE DE NINHO COM NUTELLA

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando ate ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE DE NINHO COM NUTELLA

RECHEIO DE MOUSSE TRUFADO DE NINHO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 cx de creme de leite
- 120 g de leite em pó
- 1 colher de chá de emulsificante
- 200 g de chocolate branco
- 200 g de nutella

MODO DE PREPARO

- Coloque o creme de leite, o leite condensado e o leite em pó na batedeira com o globo e bata até todo uniforme, acrescente o emulsificante e bata por mais 10 minutos, por fim acrescente o chocolate derretido (espere esfriar para misturar ao mousse), leve para geladeira de deixe descansar por no minímo 2 horas.

MONTAGEM: Passe Nutella por toda cavidade do panetone, cubra com o mousse de ninho, cubra com a tampa e coloque um pouco do recheio na superfície e decore com nutella e ninho.

SUGESTÃO: pode fazer brigadeiros de ninho também para decorar.

VALIDADE: 5 dias na geladeira

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE DE BRIGADEIRO

RECHEIO DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 latas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite (400g)
- 4 colheres (sopa) de cacau em pó 33%
- Granulado Gourmet

MODO DE PREPARO

- Numa panela, adicione a manteiga, o leite condensado e o creme de leite e o cacau em pó, misture tudo antes de ligar o fogo. Ligue o fogo e mexa sem parar até ponto de recheio firme. Desligue o fogo e transfira esse brigadeiro para uma recipiente e aguarde até que esfrie completamente.

MONTAGEM: Retire a tampa do panetone e coloque o recheio de brigadeiro, cubra com a tampa e coloque um pouco do recheio e decore com granulado gourmet

VALIDADE: 5 dias na geladeira

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE NINHO COM MORANGO

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando ate ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE NINHO COM MORANGO

RECHEIO MOUSSE TRUFADO DE NINHO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- ½ cx de creme de leite
- 120 g de leite em pó
- 1 colher de chá de emulsificante
- 300 g de chocolate branco
- 1 caixas de morango

MODO DE PREPARO

- Coloque o creme de leite, o leite condensado e o leite em pó na batedeira com o globo e bata até todo uniforme, acrescente o emulsificante e bata por mais 10 minutos, por fim acrescente o chocolate derretido (espere esfriar para misturar ao mousse), leve para geladeira de deixe descansar por no minímo 2 horas.

MONTAGEM: Retire o miolo do panetone e coloque o mousse de ninho com morangos inteiros (não ranque o talo do morango e sim corte com uma tesoura para não soltar líquido), tampe e coloque sobre a superfície uma camada de recheio e morangos para decorar

SUGESTÃO: pode banhar o morango na cobertura fracionada para decorar.

VALIDADE: 5 dias na geladeira

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando ate ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE DE CHOCOLATE

CREME DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 300g de chocolate ao leite
- 200g de creme de leite
- 50 g de cobertura fracionada ao leite em raspas para decoração

MODO DE PREPARO

- Derreta ao chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas e depois acrescente o creme de leite e misture.

MONTAGEM: Retire o miolo do chocotone e coloque o ganache cubra com a tampa e coloque um pouco de ganache na superfície, com as raspas de chocolate.

VALIDADE: 5 dias na geladeira

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE DE OREO

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando ate ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE DE OREO

MOUSSE OREO

INGREDIENTES

- 2 caixas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 8 bolachas oreo sem recheios
- 60 ml de chantili batido gelado

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo uma panela com leite condensado e o creme de leite, ate o ponto de recheio consistente. Desligue o fogo, depois de frio acrescente o chantili gelado batido misturando delicadamente quando for rechear agregue 8 bolachas sem recheio levemente trituradas e misture o mínimo possível.

COBERTURA DE GANACHE

INGREDIENTES

- 200g de chocolate nobre branco
- 100 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate e acrescente o creme de leite e misture.

MONTAGEM: Retire a tampa do panetone e coloque o recheio branco de oreo, tampe e coloque o ganache e decore com o restante dos biscoitos

VALIDADE: 5 dias na geladeira

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE ALPINO

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando ate ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE ALPINO

RECHEIO ALPINO

INGREDIENTES

- 400 g de chocolate meio amargo
- 200 g de creme de leite
- 1 lata de doce de leite cozido(ou pronto de sua preferência)
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 100 ml de chantili gelado batido (opcional)

MODO DE PREPARO

- Na batedeira acrescente o doce de leite, o creme de leite, o cacau em pó e bata tudo até misturar bem, derreta o chocolate e adicione na batedeira junto com demais e bata por mais um tempinho e deixe descansar. Bata o chantili e misture ao creme.

MONTAGEM: 4 chocolates alpino para decorar

- Coloque o recheio dentro do panetone e deixe um pouco para decorar a tampa com os alpinos.

VALIDADE: 5 dias na geladeira

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE TWIX

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando ate ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE TWIX

RECHEIO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (cozido por 50 minutos na panela de pressão contar depois que pegar pressão)
- 100 g de chocolate meio amargo nobre para selar
- 100 g de cobertura fracionada meio amargo
- 100g de chocolate nobre meio amargo em pedaços para misturar ao doce de leite

MODO DE PREPARO

- Derreta o primeiro 100 g de chocolate nobre no microondas de 30 em 30s e reserve.

MONTAGEM: Passe o chocolate nobre na cavidade do chocotone, leve a geladeira só para selar, acrescente o doce de leite e o chocolate em pedaços misturados, cubra e passe a cobertura fracionada e cole 2 pacotes de twix cortados para decorar.

VALIDADE: 5 dias na geladeira

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE DUETO

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando ate ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE DUETO

RECHEIO DUETO

INGREDIENTES

- 1colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 colheres de cacau em pó
- 100g de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

- Numa panela adicione a manteiga, o leite condensado o creme de leite. Mexa sem parar até que comece a desgrudar do fundo da panela. Separe em 2 partes e acrescente o chocolate em pó e o chocolate ao leite derretido em 1 das partes, misture e RESERVE.

MONTAGEM: Coloque na cavidade do chocotone o recheio de chocolate trufado e depois o recheio branco deixando sempre um pouquinho de ambos para superfície.

SUGESTÃO: USE PEDAÇÕES DE CHOCOLATE BRANCO E PRETO PARA DECORAR

VALIDADE: 5 dias na geladeira

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE DE NOZES

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando ate ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE DE NOZES

RECHEIO DE NOZES

INGREDIENTES

- 600 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 ml de leite líquido
- 5 g de amido de milho
- 5 g de farinha de trigo
- 50 g de chocolate branco
- 20 g de margarina (80%lipídios)
- 200 g de nozes
- 10 gotas de essência de nozes ou 1 colher de sopa de pasta saborizante de nozes

MODO DE PREPARO

- Triturar levemente as nozes no liquidificador ou processador e reservar. Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a margarina, o chocolate e as nozes, leve ao fogo com a margarina e as nozes mexa até dar o ponto de recheio e acrescente o chocolate nobre derretido e misture.

COBERTURA MERENGUE

INGREDIENTES

- 100 g de açúcar refinado
- 3 claras de ovos

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo em banho maria e mexa sem parar, quando dissolver o açúcar leve para a batedeira e bata em velocidade alta ate ponto firme.

MONTAGEM: Na cavidade do panetone coloque primeiro o recheio de nozes cubra e decore com merengue, se tiver maçarico use o para flambar decore com nozes em pedaços.

VALIDADE: 5 dias na geladeira

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE KINDER OVO

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando ate ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE KINDER OVO

RECHEIO KINDER BUENO

INGREDIENTES

- 270 g de leite condensado
- 1 e 1/2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 gema de ovo peneirada
- 1/2 colher (sopa) de margarina
- 250 ml de leite líquido
- 1/2 tablete de chocolate branco
- 100 g de Nutella
- Kinder Ovo para decorar

MODO DE PREPARO

- Em uma panela adicione o leite condensando, a farinha de trigo, o leite em pó, as gemas peneiradas, a margarina, e o leite líquido misture tudo muito bem e leve ao fogo mexendo sem parar em fogo baixo até o ponto que demore pra cair e não afunde.
- Desligue o fogo e separe em duas metades. Em uma metade com o creme ainda quente você vai acrescentar o tablete de chocolate picado e mexer até derreter e deixe esfriar. Na outra metade você vai acrescentar a nutella e misturar e deixe esfriar.

COBERTURA

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 1 colher de sopa de chocolate em pó 35% cacau
- 1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

- Adicione tudo na panela e misture antes de ligar o fogo, ligue o fogo e mexa até dar o ponto de recheio, use ainda morno com auxílio de uma colher.

MONTAGEM: Retire o miolo do panetone e coloque o recheio e cubra com a tampa, coloque a cobertura por cima e decore com Kinder Ovo.

PANETONE SALGADO

INGREDIENTES PRÉ MASSA (ESPONJA)

- 8 g de fermento biológico seco
- 2 e 1/2 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo
- 75 ml de água temperatura ambiente

INGREDIENTES DA MASSA

- 3 gemas de ovos
- 1 ovos inteiros
- 75 g de gordura vegetal hidrogenada (temperatura ambiente)
- 175 ml de cerveja gelada (qualquer marca) pode ser sem álcool
- 1/2 colher de sopa cheia de emulsificante de sorvete
- 15 gotas de essência de panetone
- 50g de açúcar refinado
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 500g de farinha de trigo sem fermento

INGREDIENTES DO RECHEIO

- Um pouco de temperinhos desidratados (cebolinha, cebola, salsa)
- 1/2 linguiça calabresa sem pele escaldada para tirar o excesso de sal
- 1/2 pacotinho de azeitonas sem caroço
- palmitos cortados em cubinhos
- 100 g de mussarela ralada
- 1/2 colher (sopa) rasa de orégano a gosto

MODO DE PREPARO

- Em um bowl coloque o fermento biológico seco, a farinha de trigo a água em temperatura ambiente misture tudo até formar uma massinha cubra e espere uns 15 minutos.

PANETONE SALGADO

- No liquidificador coloque as gemas e o ovo inteiro, a gordura vegetal hidrogenada, a cerveja, o emulsificante de sorvete, o açúcar, e uma pitada de sal e bata tudo e coloque a essência de panetone e continue batendo por mais 6 minutos, desligue o liquidificador e acrescente o a esponja (pré massa) e misture , adicione toda a farinha de trigo e misture muito bem ate que se agregue e depois em uma bancada sove a massa ate que se desgrude das mãos por completo.
- Coloque de volta em um bowl cubra e deixe descansar por 20 minutos até que dobre de tamanho.
- Depois na bancada coloque um fio de azeite e abra a massa e coloque o recheio e enrole como rocambole e corte a massa em 2 pedaços e coloque cada pedaço em formas de panetone e deixe descansar por mais 40 á 50 minutos até dobrar de tamanho, depois leve ao forno pré aquecido a 170 graus por aproximadamente 30 minutos retire do forno e espere esfriar.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500g, ou 4 de 250g ou 10 minipanetones de 100g cada

VALIDADE: 4 dias na geladeira (aquecer antes de servir)

PANETONE QUATRO QUEIJOS

INGREDIENTES PRÉ MASSA (ESPONJA)

- 8 g de fermento biológico seco
- 2 e 1/2 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo
- 75 ml de água temperatura ambiente

INGREDIENTES DA MASSA

- 3 gemas de ovos
- 1 ovos inteiros
- 75 g de gordura vegetal hidrogenada (temperatura ambiente)
- 175 ml de cerveja gelada (qualquer marca) pode ser sem álcool
- 1/2 colher de sopa cheia de emulsificante de sorvete
- 15 gotas de essência de panetone
- 50g de açúcar refinado
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 500g de farinha de trigo sem fermento

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 80 g de mussarela cortada em cubinhos
- 80g de queijo provolone em cubos
- 70g de queijo gorgonzola
- 100 g de queijo parmesão ralado em tiras grossas

MODO DE PREPARO

- Em um bowl coloque o fermento biológico seco, a farinha de trigo a água em temperatura ambiente misture tudo até formar uma massinha cubra e espere uns 15 minutos.
- No liquidificador coloque as gemas e o ovo inteiro, a gordura vegetal hidrogenada, a cerveja, o emulsificante de sorvete, o açúcar, e uma pitada de sal e bata tudo e coloque a essência de panetone e continue batendo por mais 6 minutos, desligue o liquidificador e acrescente o a esponja (pré massa) e misture, adicione toda a farinha de trigo e misture muito bem ate que se agregue e depois em uma bancada sove a massa ate que se desgrude das mãos por completo.

PANETONE QUATRO QUEIJOS

- Coloque de volta em um bowl cubra e deixe descansar por 20 minutos até que dobre de tamanho.
- Depois na bancada coloque um fio de azeite e abra a massa e coloque os queijos provolone, gorgonzola e mussarela em cubinhos e misture com as mãos e corte a massa em 2 pedaços e coloque cada pedaço em formas de panetone e deixe descansar por mais 40 á 50 minutos até dobrar de tamanho, depois leve ao forno pre aquecido a 170 graus por aproximadamente 30 minutos retire do forno e espere esfriar.
- Retire do forno e polvilhe o parmesão ralado em tiras grossas.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500g, ou 4 de 250g ou 10 minipanetones de 100g cada

VALIDADE: 4 dias na geladeira (aquecer antes de servir)

PANETONE SALGADO DE CALABRESA

INGREDIENTES PRÉ MASSA (ESPONJA)

- 8 g de fermento biológico seco
- 2 e 1/2 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo
- 75 ml de água temperatura ambiente

INGREDIENTES DA MASSA

- 3 gemas de ovos
- 1 ovos inteiros
- 75 g de gordura vegetal hidrogenada (temperatura ambiente)
- 175 ml de cerveja gelada (qualquer marca) pode ser sem álcool
- 1/2 colher de sopa cheia de emulsificante de sorvete
- 15 gotas de essência de panetone
- 50g de açúcar refinado
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 500g de farinha de trigo sem fermento

RECHEIO

- 1 colher de sopa cebolinha, salsa, coentro e alho
- 1/2 linguiça calabresa cortadas em cubos
- ½ linguiça calabresa cortada em rodelas finas
- 2 linguiça josefina cortada rodelas finas
- 200 g de requeijão cremoso

Obs.: caso deseje um panetone mais frio de sal, escalde as linguiças antes de usar.

MODO DE PREPARO

- Em um bowl coloque o fermento biológico seco, a farinha de trigo a água em temperatura ambiente misture tudo até formar uma massinha cubra e espere uns 15 minutos.
- No liquidificador coloque as gemas e o ovo inteiro, a gordura vegetal hidrogenada, a cerveja, o emulsificante de sorvete, o açúcar, e uma pitada de sal e bata tudo e coloque a essência de panetone e continue batendo por mais 6 minutos, desligue o liquidificador e acrescente o a esponja (pré massa) e misture, adicione toda a farinha de trigo e misture muito bem ate que se agregue e depois em uma bancada sove a massa até que se desgrude das mãos por completo.

PANETONE SALGADO DE CALABRESA

- Coloque de volta em um bowl cubra e deixe descansar por 20 minutos até que dobre de tamanho.
- Depois na bancada coloque um fio de azeite e abra a massa e coloque o requeijão espalhando pela massa toda, colqoue os temperos, as linguiças em cubinhos e a josefina misture com as mãos e corte a massa em 2 pedaços e coloque cada pedaço em formas de panetone e deixe descansar por mais 40 á 50 minutos até dobrar de tamanho, antes de colocar ao forno espalhe a linguiça calabresa em rodelas finas na superfície do panetone e depois leve ao forno pré aquecido a 170 graus por aproximadamente 30 minutos retire do forno e espere esfriar.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500g, ou 4 de 250g ou 10 minipanetones de 100g cada

VALIDADE: 4 dias na geladeira (aquecer antes de servir)

PANETONE DE PRESUNTO

INGREDIENTES PRÉ MASSA (ESPONJA)

- 8 g de fermento biológico seco
- 2 e 1/2 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo
- 75 ml de água temperatura ambiente

INGREDIENTES DA MASSA

- 3 gemas de ovos
- 1 ovos inteiros
- 75 g de gordura vegetal hidrogenada (temperatura ambiente)
- 175 ml de cerveja gelada (qualquer marca) pode ser sem álcool
- 1/2 colher de sopa cheia de emulsificante de sorvete
- 15 gotas de essência de panetone
- 50g de açúcar refinado
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 500g de farinha de trigo sem fermento

INGREDIENTES DO RECHEIO

- salsa, cebolinha e quentro a gosto
- 100 g de mussarela cortada em cubinhos
- 300 g de presunto picado
- 1 colher de sopa de oregano

MODO DE PREPARO

- Em um bowl coloque o fermento biológico seco, a farinha de trigo a água em temperatura ambiente misture tudo até formar uma massinha cubra e espere uns 15 minutos.
- No liquidificador coloque as gemas e o ovo inteiro, a gordura vegetal hidrogenada, a cerveja, o emulsificante de sorvete, o açúcar, e uma pitada de sal e bata tudo e coloque a essência de panetone e continue batendo por mais 6 minutos, desligue o liquidificador e acrescente o a esponja (pré massa) e misture, adicione toda a farinha de trigo e misture muito bem ate que se agregue e depois em uma bancada sove a massa até que se desgrude das mãos por completo.

PANETONE DE PRESUNTO

- Coloque de volta em um bowl cubra e deixe descansar por 20 minutos até que dobre de tamanho.
- Depois na bancada coloque um fio de azeite e abra a massa e coloque os temperos e o queijo e o presunto e misture com as mãos e corte a massa em 2 pedaços e coloque cada pedaço em formas de panetone e deixe descansar por mais 40 á 50 minutos até dobrar de tamanho, depois leve ao forno pre aquecido a 170 graus por aproximadamente 30 minutos retire do forno e espere esfriar.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500g, ou 4 de 250g ou 10 minipanetones de 100g cada

VALIDADE: 3 dias na geladeira (aquecer antes de servir)

PANETONE DE TOMATE SECO COM PROVOLONE

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 150 g de provolone em cubinhos
- 1 k de tomate seco preferencialmente italiano
- 80 g de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- alho picado a gosto
- orégano a gosto
- azeite a gosto

MODO DE PREPARO

- Corte os tomates ao meio e retire os caroços e coloque em uma assadeira todos virados com a abertura para cima, misture o sal e o açúcar e coloque sobre os tomates concentrando mais na cavidade, leve ao forno por 1 hora a 160 graus e depois vire todos e deixe mais 30 minutos, arruma em uma tigela de vidro intercalando com o alho, o azeite de oliva e o orégano, pode usar assim ou deixar descansar por 8h para pegar o sabor dos temperos, reserve para usar com o provolone no panetone.

INGREDIENTES PRÉ MASSA (ESPONJA)

- 8 g de fermento biológico seco
- 2 e 1/2 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo
- 75 ml de água temperatura ambiente

INGREDIENTES DA MASSA

- 3 gemas de ovos
- 1 ovos inteiros
- 75 g de gordura vegetal hidrogenada (temperatura ambiente)
- 175 ml de cerveja gelada (qualquer marca) pode ser sem álcool
- 1/2 colher de sopa cheia de emulsificante de sorvete
- 15 gotas de essência de panetone
- 50g de açúcar refinado
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 500g de farinha de trigo sem fermento

PANETONE DE TOMATE SECO COM PROVOLONE

MODO DE PREPARO

- Em um bowl coloque o fermento biológico seco, a farinha de trigo a água em temperatura ambiente misture tudo até formar uma massinha cubra e espere uns 15 minutos.
- No liquidificador coloque as gemas e o ovo inteiro, a gordura vegetal hidrogenada, a cerveja, o emulsificante de sorvete, o açúcar, e uma pitada de sal e bata tudo e coloque a essência de panetone e continue batendo por mais 6 minutos, desligue o liquidificador e acrescente o a esponja (pré massa) e misture, adicione toda a farinha de trigo e misture muito bem até que se agregue e depois em uma bancada sove a massa até que se desgrude das mãos por completo, coloque em um bowl e deixe descansar por 15 minutos, Abra a massa e coloque os cubos de queijo e divida a massa em 10 pedaços e deixe descansar por mais 15 minutos.
- Coloque 5 porções em cada forma de panetone intercalando com os tomates secos cada pedaço em formas de panetone colocando alguns tomates na superfície e deixe descansar por mais 30 á 50 minutos até dobrar de tamanho, depois leve ao forno pre aquecido a 170 graus por aproximadamente 30 minutos retire do forno e espere esfriar.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500g, ou 4 de 250g ou 10 minipanetones de 100g cada

PANETONE DE CARNE SECA

INGREDIENTES PRÉ MASSA (ESPONJA)

- 8 g de fermento biológico seco
- 2 e 1/2 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo
- 75 ml de água temperatura ambiente

INGREDIENTES DA MASSA

- 3 gemas de ovos
- 1 ovos inteiros
- 75 g de gordura vegetal hidrogenada (temperatura ambiente)
- 175 ml de cerveja gelada (qualquer marca) pode ser sem álcool
- 1/2 colher de sopa cheia de emulsificante de sorvet
- 15 gotas de essência de panetone
- 50g de açúcar refinado
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 500g de farinha de trigo sem fermento

INGREDIENTES DO RECHEIO

- Cebolinha, quentro e salsa a gosto
- 1 pouco de temperinhos desidratados (cebolinha, cebola, salsa)
- 100 g de mussarela cortada em cubinhos
- 1 colher de sopa de manteiga
- 500g de carne seca

MODO DE PREPARO

- Cubra de água e numa panela de pressão deixe por 25 minutos após pegar pressão, abra e troque a água por mais água quente e feche novamente por mais 25 minutos, desligue e retire toda pressão, verifique se está com muito sal e se já esta macia, se desejar repita o processo mais 1 x, normalmente faço 2 x apenas. Escorra a água e desfie com o garfo ainda quente, retire as partes de gordura e pronto.
- Coloque a manteiga e a cebolo para dourar, depois coloque os temperos verdes e logo após a carne seca por alguns minutos., desligue o fogo e reserve.

PANETONE DE CARNE SECA

MODO DE PREPARO

- Em um bowl coloque o fermento biológico seco, a farinha de trigo a água em temperatura ambiente misture tudo até formar uma massinha cubra e espere uns 15 minutos.
- No liquidificador coloque as gemas e o ovo inteiro, a gordura vegetal hidrogenada, a cerveja, o emulsificante de sorvete, o açúcar, e uma pitada de sal e bata tudo e coloque a essência de panetone e continue batendo por mais 6 minutos, desligue o liquidificador e acrescente o a esponja (pré massa) e misture, adicione toda a farinha de trigo e misture muito bem ate que se agregue e depois em uma bancada sove a massa ate que se desgrude das mãos por completo.
- Coloque de volta em um bowl cubra e deixe descansar por 20 minutos até que dobre de tamanho.
- Depois na bancada coloque um fio de azeite e abra a massa e coloque o recheio e misture com as mãos e corte a massa em 2 pedaços e coloque cada pedaço em formas de panetone e deixe descansar por mais 40 á 50 minutos até dobrar de tamanho, depois leve ao forno pre aquecido a 170 graus por aproximadamente 30 minutos retire do forno e espere esfriar.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500g, ou 4 de 250g ou 10 minipanetones de 100g cada

VALIDADE: 3 dias na geladeira (aquecer antes de servir)

PANETONE DE BACON

INGREDIENTES PRÉ MASSA (ESPONJA)

- 8 g de fermento biológico seco
- 2 e 1/2 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo
- 75 ml de água temperatura ambiente

INGREDIENTES DA MASSA

- 3 gemas de ovos
- 1 ovos inteiros
- 75 g de gordura vegetal hidrogenada (temperatura ambiente)
- 175 ml de cerveja gelada (qualquer marca) pode ser sem álcool
- 1/2 colher de sopa cheia de emulsificante de sorvet
- 15 gotas de essência de panetone
- 50g de açúcar refinado
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 500g de farinha de trigo sem fermento

INGREDIENTES DO RECHEIO

- Cebolinha e salsa e quentro a gosto
- 200 g de requeijão cremoso
- 500 g de bacon (6 fatias finas e o restante em cubos)
-

Obs.: Frite os bacons, sem a capa de baixo, deixando as tiras por menos tempo e coloque sobre um papel toalha para secar.

MODO DE PREPARO

- Em um bowl coloque o fermento biológico seco, a farinha de trigo a água em temperatura ambiente misture tudo até formar uma massinha cubra e espere uns 15 minutos.

PANETONE DE BACON

- No liquidificador coloque as gemas e o ovo inteiro, a gordura vegetal hidrogenada, a cerveja, o emulsificante de sorvete, o açúcar, e uma pitada de sal e bata tudo e coloque a essência de panetone e continue batendo por mais 6 minutos, desligue o liquidificador e acrescente o a esponja (pré massa) e misture , adicione toda a farinha de trigo e misture muito bem ate que se agregue e depois em uma bancada sove a massa ate que se desgrude das mãos por completo. Coloque de volta em um bowl cubra e deixe descansar por 20 minutos até que dobre de tamanho. Depois na bancada coloque um fio de azeite e abra a massa e coloque o requeijão espalhado na massa e os bacons em cubos, os temperos e enrole com as mãos e corte a massa em 2 pedaços e coloque cada pedaço em formas de panetones e coloque as 3 tiras de bacon fritas em cada um para decorar e deixe descansar por mais 40 á 50 minutos até dobrar de tamanho, pode passar uma gema em cima (opcional) depois leve ao forno pre aquecido a 170 graus por aproximadamente 30 minutos retire do forno e espere esfriar.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500g, ou 4 de 250g ou 10 minipanetones de 100g cada

VALIDADE: 3 dias na geladeira (aquecer antes de servir)

PANETONE MIX

INGREDIENTES PRÉ MASSA (ESPONJA)

- 8 g de fermento biológico seco
- 2 e 1/2 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo
- 75 ml de água temperatura ambiente

INGREDIENTES DA MASSA

- 3 gemas de ovos
- 1 ovos inteiros
- 75 g de gordura vegetal hidrogenada (temperatura ambiente)
- 175 ml de cerveja gelada (qualquer marca) pode ser sem álcool
- 1/2 colher de sopa cheia de emulsificante de sorvete
- 15 gotas de essência de panetone
- 50g de açúcar refinado
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 500g de farinha de trigo sem fermento

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 pouco de temperinhos desidratados (cebolinha, salsa, quentro)
- 1/2 linguiça calabresa
- 1/2 pacotinho de azeitonas sem caroço
- 200 g de mussarela ralada em fios grossos
- 100 g de bacon frito em cubinhos
- 60 ml de azeite
- 1/2 colher (sopa) rasa de orégano a gosto

MODO DE PREPARO

- Em um bowl coloque o fermento biológico seco, a farinha de trigo a água em temperatura ambiente misture tudo até formar uma massinha cubra e espere uns 15 minutos.

PANETONE MIX

- No liquidificador coloque as gemas e o ovo inteiro, a gordura vegetal hidrogenada, a cerveja, o emulsificante de sorvete, o açúcar, e uma pitada de sal e bata tudo e coloque a essência de panetone e continue batendo por mais 6 minutos, desligue o liquidificador e acrescente o a esponja (pré massa) e misture, adicione toda a farinha de trigo e misture muito bem ate que se agregue e depois em uma bancada sove a massa até que se desgrude das mãos por completo.
- Coloque de volta em um bowl cubra e deixe descansar por 20 minutos até que dobre de tamanho.
- Depois na bancada polvilhe farinha de trigo e abra a massa com a ajuda das mãos, coloque um fio de azeite e coloque o bacon, a calabresa, o queijo, a azeitona, os temperos e o orégano e enrole como um rocambole e divida nas formas de panetone e deixe descansar por mais 40 minutos até dobrar de tamanho, pode passar uma gema em cima também (opcional) depois leve ao forno pre aquecido a 170 graus por aproximadamente 30 minutos retire do forno e espere esfriar.

RENDIMENTO: 2 panetones de 500g, ou 4 de 250g ou 10 minipanetones de 100g cada

VALIDADE: 4 dias na geladeira (aquecer antes de servir)

BOLOTONE

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 12 g de fermento biológico seco
- 100 ml de água morna
- 100 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 90 g de margarina
- 80 g de açúcar
- 5 gemas
- 30 g de leite em pó
- 1 colher (café) de anti mofo (opcional)
- 1 colher (sopa) de essência de panetone (10ml)
- 400 g de farinha de trigo
- 100 ml de água morna
- 150 g de frutas cristalizadas
- 5 g de melhorador de farinha (opcional)

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 20 a 30 minutos em um lugar úmido e abafado.
- Em uma vasilha maior, coloque a farinha de trigo peneirada, o açúcar, leite em pó, anti mofo, melhorados de farinha, e a gema, mecha bem, acrescente a água morna misture bem e acrescente a esponja, misture por completo e comece a salvar, após acrescente a margarina e solve novamente por uns 15 a 20 minutos até que a massa fique lisa
- Após abra com um rolo, dívida a massa em dois acrescente em uma metade as frutas cristalizadas e na outra metade as gotas de chocolate, enrole a massa, solve mais um pouco e deixe descansar até dobrar de volume
- Após o descanso , solve mais um pouco de coloque nas embalagens que irão para o forno, deixe descansar até atingir o topo da embalagem
- Após esse período leve para o forno
- Depois de assado você deve deixá-lo secar de forma que a parte de baixo possa respirar

BOLOTONE

INGREDIENTES RECHEIO GANACHE DE CHOCOLATE AO LEITE

- 300g de chocolate ao leite
- 300 g de cobertura fracionada ao leite
- 200g de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Derreta os chocolates de 30 em 30s no microondas e misture com o creme de leite. Cubra com plástico filme, deixe descansar pelo menos 6h para usar.

INGREDIENTES MORANGOS COBERTOS

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de sopa rasa de farinha de trigo
- 8 morangos
- 200 g de cobertura fracionada ao leite ou meio amargo

MODO DE PREPARO

- Dissolva a farinha de trigo em um pouquinho de no leite condensado e leve ao fogo até ponto de enrolar, desligue o fogo e deixe esfriar por no mínimo 8h
- Seque os morangos, levante os talos sem retira los, cubra com a massa conforme o vídeo e reserve
- Banhe na cobertura e decore.

COBERTURA DO BOLOTONE

- Pegue o restante da massa do brigadeiro branco dos morangos e acrescente creme de leite até ponto de queda em blocos
- Para colar os morangos e decorações no ganache utilize a cobertura fracionada que usamos para banhar os morangos.

CHOCOTONE DE LAKA COM OREO

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 12 g de fermento biológico seco
- 100 ml de água morna
- 100 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 90 g de margarina
- 80 g de açúcar
- 5 gemas
- 30 g de leite em pó
- 1 colher (café) de anti mofo (opcional)
- 1 colher (chá) de essência de panetone (5ml)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
- 400 g de farinha de trigo
- 100 ml de água morna
- 150 g de gotas de chocolate
- 5 g de melhorador de farinha (opcional)

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 20 a 30 minutos em um lugar úmido e abafado.
- Em uma vasilha maior, coloque a farinha de trigo peneirada, o açúcar, leite em pó, anti mofo, melhorados de farinha, e a gema, mecha bem, acrescente a água morna misture bem e acrescente a esponja, misture por completo e comece a salvar, após acrescente a margarina e solve novamente por uns 15 a 20 minutos até que a massa fique lisa
- Após abra com um rolo, dívida a massa em dois acrescente em uma metade as frutas cristalizadas e na outra metade as gotas de chocolate, enrole a massa, solve mais um pouco e deixe descansar até dobrar de volume
- Após o descanso , solve mais um pouco de coloque nas embalagens que irão para o forno, deixe descansar até atingir o topo da embalagem
- Após esse período leve para o forno
- Depois de assado você deve deixá-lo secar de forma que a parte de baixo possa respirar

CHOCOTONE DE LAKA COM OREO

INGREDIENTES RECHEIO DE LAKA

- 1 lata de leite condensado
- 300 g de creme de leite
- 100 g de chocolate laka
- 80 g de leite em pó

MODO DE PREPARO

- Dissolva o leite em pó em um pouco de leite condensado
- Leve tudo p o fogo menos o chocolate em barra
- Mexa até ponto de recheio mole e depois acrescente o chocolate em pedaços e mexa até dissolver
- Deixe esfriar.

INGREDIENTES RECHEIO MOUSSE DE OREO

- 200g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 10 unidades de biscoito Óreo
- 1/2 xícara de chá de chantilli gelado

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o leite condensado junto com o creme de leite e o recheio dos biscoitos.
- Depois de frio adicione o chantilly gelado batido, caso deseje mais fluido o recheio use o chantili gelado liquido para dar o ponto que deseja
- E por fim os biscoitos quebrados grosseiramente mexendo pouco.

CHOCOTONE DE CHURROS

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate
- 10g de canela em pó

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, a canela e a essência de panetone e misture.
- Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE DE CHURROS

INGREDIENTES RECHEIO DE CHURROS

- 1 leite condensado
- 2 creme de leite
- 1 colher (café) canela em pó
- 200g de doce de leite

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e leve ao fogo médio, mecha sem parar até o ponto de cobertura, que é aquele ponto de fio reto, você levanta a colher ou espátula e a cobertura corre em fio reto.

CHOCOTONE DE FERRERO ROCHER

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate
- 10g de canela em pó

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, a canela e a essência de panetone e misture.
- Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE DE FERRERO ROCHER

INGREDIENTES RECHEIO DE FERRERO ROCHER

- 180g Nutella (1 pote pequeno)
- 100g creme de leite
- 50g Castanha de Caju picada a gosto

MODO DE PREPARO

- Basta misturar todos os ingredientes e já está pronto.
- Não precisa levar ao fogo.

CHOCOTONE DRESSED

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate
- 10g de canela em pó

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, a canela e a essência de panetone e misture.
- Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE DRESSED

INGREDIENTES PARA MONTAGEM CHOCOTONE DRESSED

- Uma placa de textura de 10cm de altura
- 200g de chocolate meio amargo fracionado ou tipo cobertura

MONTAGEM

- Comece derretendo o chocolate no micro-ondas de 30 e 30 segundos para não queimar, ou derreta em banho-maria.
- Após o chocolate estar completamente derretido, vamos espalhar ele sobre a placa de textura, (a profundidade da placa deve estar virada para cima), faça isso com a placa em cima de uma bancada ou mesa, espalhe bem até cobrir toda a placa, cuidado para não colocar uma camada muito grossa de chocolate, tire os excessos se necessário.
- Espere um pouco o chocolate secar, quando você encostar o dedo na placa e ele não sair mais sujo de chocolate, quer dizer que está no ponto correto para envolver o chocotone com essa placa, nesse momento pode escorrer um pouco de chocolate é normal.
- Quando colocar a placa em toda a lateral, fixe com um pedaço de fita Durex, para que a placa fique bem fechada e posicionada no Chocotone.
- Leve para a geladeira por 5 minutos ou até o chocolate endurecer por completo.
- Retire da geladeira, remova a fita durex e puxe a placa de textura delicadamente, até tira-la toda.
- Prontinho. Agora é hora de utilizar sua criatividade para decorar a parte superior.

DICA ESPECIAL: Você pode rechear seu Chocotone Dressed com brigadeiro ou o recheio de sua preferência.

CHOCOTONE DE COCO

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate
- 10g de canela em pó

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, a canela e a essência de panetone e misture.
- Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE DE COCO

INGREDIENTES RECHEIO DE COCO

- 1 leite condensado
- 100ml leite de coco ou creme de leite
- 150g coco ralado seco

MODO DE PREPARO

- Misture o coco ralado seco e o leite de coco e o leite condensado em uma panela de fundo grosso.
- Depois leve ao fogo e mexa em movimentos circulares até engrossar e aparecer o fundo da panela.
- Pronto! Só deixar esfriar em temperatura ambiente.

PANETONE COM COBERTURA NATALINA

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal (3 g)
- 1 colher (chá) de essência de panetone ou de laranja (5ml)
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 100 g de frutas cristalizadas
- 60 g de uva-passa sem semente
- 1/2 xícara de (chá) de suco de laranja (120ml) opcional

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Hidrate as uvas-passas com o suco de laranja e reserve.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, e a essência de panetone e misture. Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Acrescente as frutas cristalizadas e as uvas-passas hidratada e mexa até que se misture na massa e deixe descansar por 20 minutos. Acomode a massa na forma e deixe descansar ate dobrar de volume e asse em forno pre aquecido a 180 graus por 30 minutos.

VALIDADE: 7 dias, com antimofo 10 dias.
RENDIMENTO: 2 panetones de 500g ou 4 panetones de 250g ou 10 minipanetones de 100g cada.

PANETONE COM COBERTURA NATALINA

INGREDIENTES COBERTURA NATALINA

- 500g de açúcar de confeiteiro
- 100ml de leite
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

- Em um refratário coloque a manteiga e o leite e leve ao banho-maria, depois vá acrescentado o açúcar de confeiteiro aos poucos e mexendo por 10 minutos ou até que fique liquido
- Depois deixe esfriar por completo

CHOCOTONE INFANTIL COM MMs

INGREDIENTES PARA A ESPONJA

- 10 g de fermento biológico
- 80 ml de água morna
- 50 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA

- 100 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 gemas
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 500 g de farinha de trigo
- 125 ml de água morna
- 200 g de gotas de chocolate
- 10g de canela em pó

MODO DE PREPARO

- Misture o fermento biológico a água morna e a farinha de trigo e deixe descansar por uns 15 minutos.
- Depois acrescente no fermento descansado o açúcar, a manteiga, as gemas, 1 pitada de sal, a canela e a essência de panetone e misture.
- Agregue a farinha de trigo junto com a água aos poucos e sempre misturando até ganhar consistência.
- Depois adicione a massa em uma bancada acrescentando farinha de trigo e sovando até que fique uma massa lisinha e não grude em nada. Depois abra a massa e coloque as gotas de chocolate e feche a massa misturando suavemente, cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
- Coloque em forma de panetone cubra e deixe descansar ate dobrar de volume.
- Leve ao forno pre aquecido por 180 graus por 30 a 35 minutos. Retire e espere esfriar.

VALIDADE: 7 dias temperatura ambiente e 10 dias na geladeira embalado

RENDIMENTO: 2 panetones de 500 g cada ou 4 panetones de 250g ou 10 mini panetones de 100g cada

CHOCOTONE INFANTIL COM MMs

INGREDIENTES RECHEIO DE BRIGADEIRO

- 1 leite condensado
- 1 colher (café) manteiga
- 1 creme de leite
- 50g de cacau 50%

MODO DE PREPARO

- Levar ao fogo todos os ingredientes, (em uma panela de fundo grosso).
- Mexer até engrossar e começar a desgrudar do fundo da panela.
- Pronto, só deixar esfriar em temperatura ambiente.

DECORAÇÃO: MMs e chocolates da sua preferência.

VALIDADE, CONSERVAÇÃO E CONGELAMENTO

VALIDADE:

- 7 dias em temperatura ambiente
- 10 dias na geladeira embalados.

- Para aumentar a validade dos seus Panetones usar antimofo e aumentará 3 dias a validade da sua massa.

- Deixe seus panetones secarem em uma grade ou e cabeça para baixo enfiados em palitos de churrasco, para não soarem e não mofarem aumentando a validade.

PANETONE TRUFADOS:

- 5 dias na geladeira
- com morangos 3 dias na geladeira
- com mousses 4 dias na geladeira.

- Os panetones industrializados tem validade maiores, porém são feitos com uso de conservantes, nos ensinamos aqui os panetones artesanais.

DICA

- Se desejar a massa mais leve e fofinha, deixe descansar antes de assar por um período superior de 1 hora.

FORNECEDORES

Polpas de Frutas – Marca Oba Oba - @distribuidorasolfoodservice
Pasta Saborizante - @gustosiamec3
Chocolate em Pó - @chefconfeiteiro
Chocolate Barra- Melken, Sicao, Genuine, Norcau
Cortador de Brownie – Caparroz - @santeqstore
Batedeira – Philips Planetária PHP 500 Turbo 12 Velocidades
Manteiga - Itacolomy, Natural da Vaca
Farinha de Trigo – Finna, dona |Maria (Sem Fermento)
Açúcar- Refinado União
Açúcar Impalpável- Mix
Fermento Químico- Dr Okther
Leite Condensado- Moça, Itambé, Camponesa
Creme Culinário Ourolac - @distribuidorasolfoodservice
Corante em gel- Mago, Mix e ice Berg
Desmoldante – Pró 100
Bico 1A para decoração
Bico 1M para decoração
Bico Pétala para decoração
Formas de alumínio - @caparrozformas
Manga de confeitar - @lojasantoantonio
Espatula - @lojasantoantonio
Batedeira - @philcobrasil
Liquificador - @philcobrasil

TABELA DE GRAMAGEM

Padrão de medidas			
PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	MEDIDOR	EQUIVALÊNCIA
Manteiga/Margarina	g	xícara (chá)	200g
Manteiga/Margarina	g	colher (sopa)	12g
Ovos	g	unidade	50g
Farinha de trigo	g	xícara (chá)	120g
Farinha de trigo	g	colher (sopa)	20g
Fermento Químico	g	colher (chá)	3g
Fermento Químico	g	colher (sopa)	10g
Leite em pó	g	xícara (chá)	100g
Leite em pó	g	colher (sopa)	10g
Óleo/Azeite doce	ml	xícara (chá)	220 ml
Óleo/Azeite doce	ml	colher (chá)	12ml
Sal	g	pitada	3g
Sal	g	colher (chá)	6g
Açúcar	g	xícara (chá)	200g
Açúcar	g	colher (chá)	15g
Queijo Parmesão ralado	g	xícara (chá)	100g
Água / Leite Liquido	ml	xícara (chá)	220ml
Água / Leite Liquido	ml	colher (sopa)	15 ml
Chocolate em pó	g	xícara (chá)	150g
Chocolate em pó	g	colher (sopa)	15g
Bicarbonato de Sódio	g	colher (sopa)	14g
Canela em pó	g	colher (sopa)	12g
Leite de coco/Cerveja	ml	xícara (chá)	220ml
Leite de coco/Cerveja	ml	colher (sopa)	20ml
Leite condensado	cx	unidade	395g
Leite condensado	g	xícara (chá)	220g
Leite condensado	g	colher (chá)	18g
Fubá	g	xícara (chá)	120g
Fubá	g	colher (sopa)	12g
Fubá	g	colher (chá)	4g
Mel	ml	xícara (chá)	240ml
Mel	ml	colher (sopa)	18g
Gengibre	g	colher (sopa)	11g
Coco ralado fino	g	xícara (chá)	100g
Tapioca granulada	g	xícara (chá)	160g
Iogurte	g	unidade	170g
Aveia em flocos	g	xícara (chá)	80g
Passas	g	xícara (chá)	50g
Goiabada	g	unidade	600g
Essência líquida	ml	colher (chá)	6ml
Amido de milho	g	xícara (chá)	150g
Amido de milho	g	colher (sopa)	8g

TABELA DE GRAMAGEM

Chocolate Granulado	g	xícara (chá)	100g
Grão de Milho	g	xícara (chá)	160g
Café soluvel	g	colher (sopa)	8g
Xerem de Castanha	g	xícara (chá)	100g
Chantily	g	xícara (chá)	210 g
Amendoim moido	g	xícara (chá)	110g
Neskuiq	g	colher (sopa)	15g
Corante gel	g	colher (sopa)	12g
Fermento Biológico em pó	g	colher (sopa)	10g
Fermento Biológico em pó	g	pacotinho	10g
Frutas cristalizadas	g	xícara (chá)	150g
Gordura vegetal	g	xícara (chá)	190g
Emulsificante	g	colher (sopa)	9g
Azeitona	g	xícara (chá)	180g
Mussarela/prato	g	xícara (chá)	220g
mêndoas/Nozes/Castanha	g	xícara (chá)	140g
Gotas de chocolate	g	xícara (chá)	130g

AGRADECIMENTOS

Natal é época de renascimento; é época de reacender o fogo da vida,
de renovar os sonhos e metas para o ano novo que já se anuncia.

É época também de celebrar todas as conquistas vividas
e os objetivos alcançados.
Esta é a época da virada, é tempo de planejar um ano ainda melhor
do que este que está dando adeus.

É tempo de reafirmar parcerias, e olhar para a frente com determinação
e otimismo, levando conosco todas as lições que aprendemos.

Desejamos a você um Feliz Natal e um Ano Novo muito próspero.
Esperamos, por mais um ano, compartilhar grandes momentos e conquistas!

São os votos de toda a equipe.

Feliz Natal!!!